
30% OFF
Happy Wine Day
Wine not drink on a Sunday?
HAPPY HOUR for EVERY SUNDA
with 30% OFF on every bott
under list price HKD 1,00
Except *** bottles on the wine list
*Not applicable for groups of more than 10 people
*Prices Subjects to 10% Service Charge
Terroirs
LQV

每月特選盲品單杯酒

$120/杯

參加我們的每月特選盲品單杯酒活動

根據風味猜測葡萄種類及產區

猜測正確即有機會獲取這支酒！

*一杯酒可猜測一次
**若有人成功贏取獎品，本月活動將中止，
並於下個月重新開始

*價格以港幣結算，另收加一服務費

SET MENU

$398 / 每位

前菜

維希湯 *蔥、馬鈴薯、忌廉、細香蔥*

或

大蝦沙律 *薄荷紅酒醋醬、蘋果*

或

自家製鵝肝豬肉凍批 (+$28) *配酸種多士、雜錦醃漬小菜*

主菜

香煎熟成牛肋脊肉 (+$148) *配自家製薯條、西班牙帕德龍甜椒、自家製黑椒汁*

或

松露蘑菇闊條麵 *配巴馬臣芝士*

或

白汁燉小牛肉 (+$48) *甘筍、龍蒿、第戎芥末、煙肉粒、西芹、新薯*

或

烤春雞 *配西班牙辣腸、甜椒粉、豆燉鍋*

芝士加選 40G (+$58)

歡迎向店員查詢每日供應之芝士款式

甜品

焦糖燉蛋 *配短餅乾*

或

黑朱古力撻 *雜莓配紅桑子果醬淋醬*

或

鹹焦糖浸梨 (+$50) *烤杏仁、燕麥、乳酪雪葩*

歡迎向侍酒師查詢葡萄酒配餐建議

* 此套餐只適用全檯客人一同點選
* 價格另加一服務費

TERROIRS' 單杯葡萄酒 Price

香檳 & 起泡酒

Champagne Brut Invitation Domaine Huré Frères NV | O | $ 160
Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay | Apple | White Flowers | Brioche

桃紅葡萄酒

Côtes de Provence Rollier Château La Martinette 2025 | O | $ 90
Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle & Tibouren | Red Berries | Ripe Fruits

紅葡萄酒

Vin de France Indigo Domaine Charlotte & Aurelien Houillon 2020 | O | N | $ 125
Syrah & Grenache | Natural, Structured & Fresh | Blackberries & Violet

Saint-Emilion Chateau Fleur Ursuline 2022 | O | $ 135
Merlot & Cabernet Franc | Balanced with firm tannins | Plum & Vanilla notes

Bourgogne Pinot Noir Coquette Domaine Olivier Morin 2023 $ 120
Pinot Noir | Red Fruits | Light & Elegant

Crozes-Hermitage Les Trois Chenes Domaine Emmanuel Darnaud 2023 | O | $ 145
Syrah | Black Fruits & Spice | Medium Body & Intense

白葡萄酒

Rully Blanc Sans Nom Domaine Sarrazin 2024 $ 150
Chardonnay | Full & Round | Stone Fruits & Butter

IGP Collines Rhodaniennes Le Bruit Des Vagues Domaine Julien Pilon 2024 $ 125
Marsanne & Roussanne | Fresh & Fruity | Mandarin & Apricot

Jurancon Sec Delices de Thou Clos Thou 2023 $ 120
Petit Manseng & Gros Manseng | Zesty & Aromatic | Citrus & Tropical Fruits

Cotes du Jura Vin Jaune Les Caves du Vieux Mont 2017 $ 220
Savagnin | Full Body | Nutty

Sauternes Les Tourelles de Caillou Chateau Caillou 2022 $ 150
Semillon | Sweet Wine | Caramel & Candied Citrus

想挑戰自己試試盲品單杯葡萄酒？猜對葡萄種類及產區即可參與抽獎！

如有興趣，請咨詢我們的侍酒師

*價格以港幣結算，另收加一服務費

| B | = 生物動力酒 | O | = 有機酒 | N | = 自然酒

TERROIRS' 餐點　　一齊分享更有滋味

TERROIRS' 拼盤

A1	法國芝士拼盤 - | G | H | 按需提供來自La Martinette酒莊的自家製蜂蜜 | Beillevaire 生牛油	$ 248 | $ 478 | $ 848 大　超大　特大
A2	肉類拼盤- | G | 每日輪換：可能包括 豬頸生火腿、風乾豬肉腸、西班牙香腸、松露火腿、風乾火腿 | Beillevaire 生牛油 | Maison Marc 酸黃瓜	$ 248 | $ 478 | $ 848 大　超大　特大
A3	混合拼盤 - | G | 芝士 | 肉類切片 | 按需提供蜂蜜 | 牛油	$ 318 | $ 528 | $ 898 大　超大　特大
A4	自家製酥皮鴨肝肉批 豬肉 | 香烤杏仁	$ 168
A5	鵝肝豬肉凍 紅洋蔥蜜餞 | 烤多士	$ 148

B1	LQV 法式三文治 自家製麵包 | 康堤芝士 | 松露火腿	$ 168
B2	LQV 松露三文治 - | V | H | 自家製麵包 | 康堤芝士 | 松露	$ 168
B3	自家製法式芝士泡芙 - | V | H | 泡芙酥皮 | 康堤芝士 | 勃艮第特產	$ 98
B4	酥脆龍蒿雞 脆炸雞肉 | 龍蒿芥末醬	$ 168

C1	梨杏仁沙律 - | V | G | H | 芝麻醬 | 櫻桃番茄 | 紅洋蔥	$ 188
C2	香煎雞肉沙律 - | G | 合桃 | 康堤芝士 | 香蒜醬 | 巴薩米克醋	$ 238 | $ 188 (全素)
C3	尼斯沙律 - | V | G | H | + 吞拿魚 *($50)* 青豆角、水煮蛋、油橄欖、番茄、鯷魚醬汁、脆麵包粒	$ 188

D1	維希湯 - | V | G | H | 韭蔥 | 馬鈴薯 | 忌廉製成 | 細香蔥	$ 98
D2	勃艮第焗蝸牛 蒜香牛油 | 青蔥 | 麵包碎	6 件 | 12 件 $ 108 | $ 198
D3	香蒜焗蘑菇 - | V | H | 蒜香牛油 | 康堤芝士 | 麵包糠	6 件 | 12 件 $ 98 | $ 168
D4	法國進口新鮮生蠔 - | G | H | 法國芬迪奇3號生蠔 | 乾蔥紅酒醋醬 | 檸檬	6 件 | 12 件 $ 348 | $ 598
D5	香蒜辣椒大蝦 - | H | 蒜頭 | 車厘茄 | 芫茜 | 番茜 | 洋蔥	$ 198
D6	香煎八爪魚腿 - | G | H | 炭燒茄子醬 | Comte 乳酪青醬 | 合桃 | 慢煮香橙 | 墨魚汁濃汁	$ 238
D7	烤茄子 - | V | G | H | 煙燻芝士 | 番茄莎莎醬 | 康提芝士香蒜醬 | 合桃	$ 218

*價格以港幣結算，另收加一服務費
若有食物過敏、素食或其他飲食要求，請於落單前通知店員

| G | = 無麩質　　| V | = 素食　　| H | = 清真

TERROIRS' 餐點　一齊分享更有滋味

		Price
E1	帶骨肋眼牛排 - 乾熟 30 天 - 1.1 kg+ - | G | 帕德隆辣椒 | 焗千層土豆 | 自家製黑胡椒粒醬	$ 1,388
E2	沙朗牛排/牛柳 - 乾熟 30 天 - 400 g+ - | G | 帕德隆辣椒 | 焗千層土豆 | 自家製黑胡椒粒醬 牛排可選擇三分熟、五分熟或全熟	$ 748
E3	自家製迷你牛肉漢堡 (x3) 自製布里歐修麵包 | 沙律菜 | 康堤芝士	$ 165
E4	法式生牛肉撻 配酸種吐司 | 可揀走蛋黃	$ 248
E5	法式焗春鷄 西班牙辣腸 | 甜椒粉 | 豆燉鍋	$ 238
F1	香煎西葫蘆 或 蜜汁紅蘿蔔 - | V | G | H |	$ 98
F2	帕德龍辣椒 或 自家製炸薯條（配蛋黃醬另加 $5）- | V |	$ 98

TERROIRS' 每月特色

G1	松露蘑菇闊條麵 - | V | H | 巴馬臣芝士	$ 238
G2	白汁燉小牛肉 甘筍 | 龍蒿 | 第戎芥末 | 煙肉粒 | 西芹 | 新薯	$ 248

TERROIRS' 甜品

H1	焦糖燉蛋 - | G | H | 短餅乾	$ 98
H2	黑朱古力撻 - | H | 雜莓及紅桑子淋醬	$ 98
H3	法式焦糖燉蛋 - | G | H | 新鮮雜莓 | 短餅乾	$ 98
H4	鹹焦糖浸梨 - | H | 烤杏仁、燕麥、乳酪雪葩	$ 108
H5	法式松露朱古力 - 6 件	$ 98

*如需於餐廳食用自帶蛋糕，我們會收取200港幣/個的切餅費

TERROIRS' 飲料/啤酒

J1	礦物質水：Velleminfroy 蒸餾水/氣泡水 - 100cl	$ 70
J2	Fabre 果汁: 霞多麗葡萄汁/石榴汁 - 33cl	$ 70
J3	Clos des Citots 蘋果汁/檸檬汽水- 33cl - | O |	$ 60
J4	Alaryk精釀啤酒 - Blonde/IPA/Blanche/Amber - 33cl - | O |	$ 70
J5	有機精釀蘋果酒 - 蘋果/梨/楹梓 - 75cl	$ 168 | $ 198 | $ 248

*如需於餐廳飲用自帶酒水，我們會收取500港幣/瓶（750ml）的開瓶費

*價格以港幣結算，另收加一服務費　\| O \| = 有機　\| V \| = 素食　\| G \| = 無麩質　\| H \| = 清真

TERROIRS' 精選烈酒 - 3cl	Price
Port Vintage Maison Niepoort 1952	$ 450
Port Vintage Nacional Maison Quinta do Noval 2001	$ 450
Porto Finest Reserve Maison Sandeman 1970s	$ 150
Porto Maison Rozes 1960s	$ 250
Porto Taylor's 20 years old	$ 130
Porto Bin 27 Fonseca 1970s Magnum	$ 140
Madeira Reserva Boal Maison d'Oliveiras 1978	$ 280
Marsala Superiore Riserva ACI 1840	$ 350
Vermouth Extra Dry Maison Noilly Prat 1980s	$ 150
Pastis de Marseille Maison Ricard 1950s	$ 280
Anisette Maison Ricard 1950s	$ 350
Anisette Maison Marie Brizard 1960s	$ 300
Anis Imperator 1950s	$ 250
Pastis de l'Ile de Ré	$ 90
Pastis Maison Louis Roque	$ 90
Chartreuse Jaune Voiron Maison des Peres Chartreux 1964-1966	$ 750
Verveine Verte du Velay Maison Pages 1960s	$ 280
Verveine Jaune du Velay Maison Pages 1960s	$ 280
Benedictine DOM Cachet Or 1940s	$ 450
Dry Gin Maison Marie Brizard 1950s	$ 200
Gin Domaine Milan NV - 320 btls produced	$ 150
Liqueur Clacquesin 1940s	$ 350
Liqueur de Cassis Chateau Mouton de Rotschild NV	$ 350
Pineau des Charentes Maison Vallet 1970s	$ 250
Pineau des Charentes Maison Brillet 1970s	$ 180
Prunelle de Bourgogne Maison Vedrenne 1970s	$ 150
Marc de Champagne Tres Vieux Maison Heidsieck & Co 1980s	$ 250
Marc de Bourgogne Hors d'Age Domaine Dujac	$ 280
Fine de Bourgogne Domaine des Lambrays	$ 300
Cognac Maison Heraud 1960s	$ 250
Cognac VSOP Maison Remy Martin 1970s	$ 280
Cognac Fine Petite Champagne Maison Raymond Ragnaud 1960s	$ 250
Cognac Fine Champagne Maison Rouyer 1970s	$ 250
Liqueur d'Abricots Domaine Roulot	$ 140
Grand Marnier Gold Seal 1940s	$ 500

*價格以港幣結算，另收加一服務費


Baked Mont d'Or
HK$368
*Prices Subjects to 10% Service Charge

terroir

[ter-wahr; French ter-war] 法語名詞

1. 風土（指食物或葡萄酒產地的環境特徵總和，包括地區及當地氣候、土壤、地形，以及人文工藝）
2. 風味（由上述環境特徵賦予食物或葡萄酒的獨特味道）

